

### LE STAGIAIRE

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Portable: \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

### SITUATION PROFESSIONNELLE

Artisan  Conjoint collaborateur

Gérant salarié  Salarié en  
Boulangerie- pâtisserie

### L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise \_\_\_\_\_

Nombre de salariés dans l'entreprise \_\_\_\_\_

Adresse de l'entreprise \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Date d'entrée dans l'entreprise \_\_\_\_\_

N° SIRET ou Registre des Métiers \_\_\_\_\_

Code NAF \_\_\_\_\_

### DROIT A L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Lors des stages, des photos et des vidéos seront prises et utilisées sur des supports de communication (réseaux sociaux, presse,

J'autorise  Je n'autorise pas

### PROTECTION DES DONNÉES - INFORMATIONS

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise  Je n'autorise pas

### INSCRIPTION

A COMPLETER ET A RENVoyer  
Accompagné de votre règlement  
1 chèque par stage à l'ordre  
d'Ecole Christian Vabret  
Encaissé la semaine précédant la formation

Adresse :

Ecole Christian Vabret  
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine  
ZAC de Baradel II - 3. Rue Lavoisier  
15000 Aurillac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Mail : formation@efbpa.fr

### TARIFS

### BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE

### DURÉE

**21 H - 3 JOURS**

Du lundi 9h au mercredi 12h  
Ou  
Du mercredi 14h au vendredi 12h

**TARIF**  
**987€**

**16 H - 2 JOURS**

Du Lundi 9h-12h / 13h30-18h30  
Du Mardi 9h-12h / 13h30-17h30

**TARIF**  
**800€**

### HÉBERGEMENT

Nous pouvons pré-réserver pour vous une chambre

Dimanche  Lundi  Mardi  Mercredi  Jeudi  Vendredi

### RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans le coût de la formation.

## NOS STAGES 2021

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
<b>DÉCOR</b> <i>Christophe DEBERSEE</i> Champion du monde de boulangerie	22/24 Février	21	
<b>BLÉS ANCIENS - LEVAIN</b> Une autre culture du pain <i>Yohan FERRANT</i> Formateur International	8/10 Mars	21	<b>COMPLET</b>
<b>SPÉCIAL TABLE D'HÔTES</b> <i>Michel BAERSIWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	8/12 Mars	31	
<b>PRÉPARATION AUX CONCOURS</b> <i>Thomas SUBRIN</i> MOF Boulanger	22/24 Mars	21	
<b>REUSSISSEZ VOTRE ÉTÉ EN PRÉPARANT VOS GLACES MAISON</b> <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	25/26 Mars	16	
<b>CUISINE DE R.MARCON AU PRINTEMPS</b> <i>Régis MARCON</i> Chef étoilé***	19/20 Avril	16	
<b>DESSERT A L'ASSIETTE</b> <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	19/20 Avril	16	
<b>PAINS AU LEVAIN &amp; PAIN PARTY</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
<b>GÂTEAUX DE VOYAGE</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
<b>VIENNOISERIES DE PRESTIGE</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	07/09 Juillet	21	
<b>SNACKING</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	07/09 Juillet	21	
<b>PAINS AROMATIQUES &amp; NUTRITIONNELS</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	23/25 Août	21	
<b>LES MATHS ET SCIENCES AU SERVICE DE LA PRATIQUE EN BOULANGERIE</b> <i>Christian GILLET</i> Champion de France de boulangerie <i>Rachel BLANCHON</i> Professeure de maths et sciences physiques	26/27 Août	16	
<b>VIENNOISERIE MAISON</b> <i>Joël DEFIVES</i> MOF Boulanger	27/29 Septembre	21	
<b>GALETTES &amp; TARTELETTES BOULANGÈRES</b> <i>Cyrille VAN DER STUYFT</i> MOF Boulanger	27/29 Septembre	21	
<b>BUCHE - COLLECTION 2022</b>	4/6 Octobre	21	
<b>SÉLECTION SPÉCIALE NOËL PAR</b> <i>Mathieu ATZENHOFFER</i> MOF Boulanger	22/24 Novembre	21	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer